

Direcția de Asistență Socială Brașov, cu sediul în Mun. Brașov, str. Panselor nr.23, telefon: 0368 – 464081, fax: 038 - 464083 vă invită să depuneți ofertă până în data de 29.10.2020, ora 14,00, în vederea achiziției de alimente – salamuri și cârnați, pentru asigurarea hranei pentru beneficiarii pentru asigurarea hranei beneficiarilor Căminului pentru Persoane Vârstnice, ai Centrului de Zi de Asistență și Recuperare și ai Centrului de tip Respiro pentru Persoane Vârstnice, servicii aflate în subordinea Direcției de Asistență Socială Brașov, conform Caietului de sarcini anexat prezentei invitații.

Criteriul de atribuire va fi prețul cel mai scăzut/total achiziție. Va fi declarată câștigătoare oferta care are prețul cel mai scăzut/total achiziție. Prețul va fi exprimat în lei fără TVA, cu maxim 2 zecimale, și va rămâne neschimbat pe toată perioada de derulare a contractului.

Oferta va fi accesată ulterior din catalogul electronic SEAP, urmând a se încheia contract de achiziție publică valabil pe o perioadă de 3 luni.

Plata produselor se va face în termen de 30 de zile de la data primirii facturii, după livrarea produselor.

Oferta poate fi transmisă prin e-mail la adresa achizitii@dasbv.ro.

Pentru informații suplimentare ne puteți contacta la nr. de telefon 0746217984.

**ROMÂNIA**  
**CONSILIUL LOCAL AL MUNICIPIULUI BRAȘOV**  
**DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ BRAȘOV**

Str.Panselelor nr. 23, Brașov, cod poștal 500419  
Tel.: +40-0368-469995, +40-368-465415, +40-368-464081, Fax: 0368-464083  
www.dasbv.ro, dasbv@dasbv.ro

Operator de date cu caracter personal nr.10326

**Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare**

**Ind. dos.: 3B**

Nr. înregistrare: 89360/23.10.2020

**CAIET DE SARCINI**

**Cap.1. Obiectul Contractului**

**Art.1** Achiziția directă se va realiza pentru selectarea în condiții de concurență a unui contractant – persoană juridică, care să furnizeze produse — alimente (salamuri și cârnați) conform anexei la prezentul caiet de sarcini, pentru beneficiarii Căminului pentru Persoane Vârstnice, ai Centrului de Zi de Asistență și Recuperare și ai Centrului de tip Respiro pentru Persoane Vârstnice, servicii aflate în subordinea Direcției de Asistență Socială Brașov.

**Cap.2 Scopul contractului**

**Art.2** Firma contractantă trebuie să asigure necesarul de produse/alimente conform cerințelor prevăzute în anexa la prezentul caiet de sarcini.

**Cap.3 Obligațiile firmei**

**Art.3.** Firma contractantă va asigura săptămânal gratuit transportul produselor la sediul Direcției de Asistență Socială Brașov situat în Mun.Brașov, str. Gladiolelor nr. 4, în termen de 3 zile de la primirea comenzii.

Produsele vor fi livrate pe întreaga perioadă a contractului, în funcție de necesități, în cantitățile comandate în prealabil.

**Cap.4 Livrarea și recepția**

**Art.4** Vor fi respectate reglementările speciale privind producția, circulația și comercializarea alimentelor, precum și condițiile minime de calitate.

Produsele comercializate trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să fie fabricate conform prevederilor legale, în scopul protecției sănătății publice. igienei alimentului și protecției calității produsului;
- să se încadreze în nivelurile maxime admise de contaminare fizică, chimică, microbiologică, toxicologică sau radiologică stabilite prin reglementări speciale.

**Art.5** Mod de prezentare și ambalare: în ambalaje de hârtie sau plastic incolor sau imprimat: închise ermetic. cu suprafață curată, învelișul continuu, nedeteriorat.

Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora, emise de Ministerul Sănătății. Ele trebuie să asigure produsului o protecție eficientă față de alte impurificări accidentale pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului.

Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produselor pe timpul depozitării și transportului. Ambalajele trebuie să fie intacte. Fiecare unitate de ambalaj conține o etichetă în exterior cu text vizibil în care trebuie să apară informații referitoare la:

- denumirea produsului
- lista ingredientelor;
- cantitatea netă;
- data fabricării precum și perioada de valabilitate;
- condiții de depozitare :
- denumirea și adresa producătorului și distribuitorului.

**Art.6** Condiții tehnice de calitate: produsele solicitate trebuie să respecte reglementările tehnice de calitate așa cum sunt specificate în legislația națională, respectiv standarde naționale, standarde naționale care respectă standarde europene, internaționale .

**Art.7** Toate produsele vor fi de calitate I — a (superioară).

**Art.8** Valabilitate: toate produsele vor fi livrate astfel ca la data recepției să prezinte un termen de valabilitate de minim 50% din termenul total de valabilitate dat de producător.



Produsele vor fi livrate cu documentația însoțitoare. Orice produs lipsă sau care nu corespunde calitativ standardelor mai sus menționate, constatare făcută la recepția cantitativă și calitativă va fi livrat sau înlocuit de furnizor pe propria sa cheltuială.

**Art.9** Recepția produselor: recepția calitativă și cantitativă se va face de către beneficiarul direct al produselor în prezența unui delegat împuternicit de ofertant. Dacă unele produse nu corespund cantitativ sau calitativ, autoritatea contractantă are dreptul să respingă produsele respective iar ofertantul are obligația de a le înlocui într-un termen de maxim 24 de ore produsele refuzate, respectiv lipsurile constatate. În cazul în care situația nu se remediază, achizitorul își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul, cu condiția notificării acestuia cu 24 de ore înainte de data la care rezilierea produce efecte.

Dacă achizitorul a constatat că furnizorul încalcă în mod repetat de maxim 3 ori condițiile standardelor de calitate ale produselor oferite, fapt dovedit prin note de constatare la recepția produselor, contractul va fi reziliat unilateral din inițiativa achizitorului.

**Art.10** Termenul și modul de livrare :

Livrarea trebuie să fie însoțită obligatoriu de următoarele documente:

- a) factura fiscală
- b) avizul de expediție
- c) certificat de calitate și declarație de conformitate care vor conține cel puțin următoarele elemente de identificare: denumirea produsului, numele și adresa producătorului, data fabricației, termenul de valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare, caracteristici conținut.
- d) certificat de origine, certificat de garanție, certificat sanitar veterinar sau orice alt document care să garanteze protecția consumatorilor.

Produsele vor fi livrate eșalonat, pe baza comenzilor ferme lansate de către achizitor.

Comanda va fi transmisă furnizorului în scris prin fax sau telefonic.

Comenzile trebuie să fie onorate integral, fără lipsa unor produse.

Livrarea mărfii se va realiza de luni până vineri în intervalul orar: 08,00 — 14,00.

#### **Cap.5 Prezentarea ofertelor financiare și tehnice**

**Art.11** Oferta financiară se va prezenta pentru întreaga cantitate de alimente solicitată și pentru fiecare produs în parte (centralizator de prețuri). Prețul unitar va fi exprimat în lei fără TVA, obligatoriu cu maxim 2 zecimale. Operatorii economici care nu sunt plătitori de TVA vor prezenta oferta cu această mențiune. Oferta va fi accesată ulterior din catalogul electronic SEAP, urmând a se încheia contract de achiziție publică pentru o perioadă de 3 luni.

**Art.12** Oferta tehnică va fi astfel elaborată încât comisia de evaluare să poată face cu ușurință corelația între produsele solicitate și cele oferite.

Oferta de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevazute în prezentul caiet de sarcini va avea ca efect declararea ofertei "neconformă".

**PENTRU FIECARE PRODUS OFERTAT SE VA PRECIZA IN MOD OBLIGATORIU PRODUCATORUL ACESTUIA.**

#### **Cap.6 Evaluarea ofertei**

**Art.13** Criteriul de evaluare a ofertei va fi prețul cel mai scăzut/total achiziție.

**Art.14** Va fi declarată câștigătoare oferta care are prețul cel mai scăzut/total achiziție.

#### **Cap.7 Modul de decontare**

**Art.15** Plata produselor livrate se va face în termen de 30 de zile de la primirea facturii de către achizitor, în cont deschis la Trezorerie.

**Aprobat,**  
**Director General Adjunct**  
**Luana – Mădălina Crăciun**

**Verificat,**  
**Șef Birou Achiziții Publice, Aprovizionare**  
**Roxana Ruchianu**

Comisia de elaborare a prezentului caiet de sarcini:

- dl. Nicolae Mereș – consilier achiziții publice, Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare
- dl. Alexandru Grigoruț – consilier achiziții publice, Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare
- d-na Daniela Bogdan – inspector superior, Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare



| Nr. crt. | Produce                    | U/M | Cantități | Descriere  |
|----------|----------------------------|-----|-----------|--|
| 1        | Cârnați afumați cal.I      | kg  | 40        | Cârnați afumați, cal. I, extra, să nu conțină aditivi nocivi, să corespundă normelor C.E. în vigoare, să aibă aspect și culoare naturale proaspete, să nu conțină multă grăsime, zgârciuri și alte adaosuri neadequate, să nu prezinte urme de coloranți artificiali, să conțină un grad moderat de sare (și alte condimente), să fie gustos. Produsul va fi din carne de vită și/sau de porc, maxim 28% grăsime. Nu se admit goluri de aer mai mari de 3 mm. La tăiere să se mențină integritatea feliei în membrană, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și condimente.                 |
| 2        | Cârnați oltenești cal.I    | kg  | 30        | Cârnați oltenești, produs afumat, cal.I, extra, să nu conțină aditivi nocivi, să corespundă normelor C.E. în vigoare, să aibă aspect și culoare naturale proaspete, să nu conțină multă grăsime, zgârciuri și alte adaosuri neadequate, să nu prezinte urme de coloranți artificiali, să conțină un grad moderat de sare (și alte condimente), să fie gustos. Produsul va fi din carne de vită și/sau de porc, maxim 28% grăsime. Nu se admit goluri de aer mai mari de 3 mm. La tăiere să se mențină integritatea feliei în membrană, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și condimente. |
| 3        | Cârnați de casă Cal.I      | kg  | 50        | Cârnați de casă, produs afumat, extra, să nu conțină aditivi nocivi, să corespundă normelor C.E. în vigoare, să aibă aspect și culoare naturale proaspete, să nu conțină multă grăsime, zgârciuri și alte adaosuri neadequate, să nu prezinte urme de coloranți artificiali, să conțină un grad moderat de sare (și alte condimente), să fie gustos. Produsul va fi din carne de vită și/sau de porc, maxim 28% grăsime. Nu se admit goluri de aer mai mari de 3 mm. La tăiere să se mențină integritatea feliei în membrană, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și condimente.          |
| 4        | Caltaboș porc              | kg  | 30        | Aspect exterior : suprafața curată, nelipicioasă, fără mușgai sau corpuri străine, de culoare specifică sortimentului.<br>Aspect de secțiune : pastă omogenă, compactă și/sau mozaică. La tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei, în cazul produselor în membrană, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente.<br>Gust și miros : fără gust și miros străin.<br>Ambalaj : membrasă naturală, vidat.<br>Conținut : slănină, carne de porc fiartă, organe de porc, condimente, sare, supă.   |
| 5        | Cârnați polonezi pui Cal.I | kg  | 100       | Cârnat polonez, extra, să nu conțină aditivi nocivi, să corespundă normelor C.E. în vigoare, să aibă aspect și culoare naturale proaspete, să nu conțină multă grăsime, zgârciuri și alte adaosuri neadequate, să nu prezinte urme de coloranți artificiali, să conțină un grad moderat de sare (și alte condimente), să fie gustos. Produsul va fi din carne de pui. Nu se admit goluri de aer mai mari de 3 mm. La tăiere să se mențină integritatea feliei în membrană, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și condimente.   |



|    |                          |     |     |  |
|----|--------------------------|-----|-----|--|
| 6  | Cremwursti porc Cal.I    | kg. | 60  | Cremwursti porc cal.I. Greutatea unei bucati max. 30 gr în membrană comestibilă extra, să nu conțină aditivi nocivi, să corespundă normelor C.E. în vigoare, să aibă aspect și culoare naturale proaspete, să nu conțină multă grăsime, zgârciuri și alte adaosuri neadevate, să nu prezinte urme de coloranți artificiali, să conțină un grad moderat de sare (și alte condimente), să fie gustos. Produsul va fi din carne de porc, maxim 28% grăsime. Nu se admit goluri de aer mai mari de 3 mm. La tăiere să se mențină integritatea feliei în membrană, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și condimente.  |
| 7  | Cremwursti pui Cal.I     | kg. | 100 | Cremwursti pui cal.I. Greutatea unei bucati max. 30 gr în membrană comestibilă extra, să nu conțină aditivi nocivi, să corespundă normelor C.E. în vigoare, să aibă aspect și culoare naturale proaspete, să nu conțină multă grăsime, zgârciuri și alte adaosuri neadevate, să nu prezinte urme de coloranți artificiali, să conțină un grad moderat de sare (și alte condimente), să fie gustos. Produsul va fi din carne de pui. Nu se admit goluri de aer mai mari de 3 mm. La tăiere să se mențină integritatea feliei în membrană, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și condimente.   |
| 8  | Salam tip bânățean Cal.I | kg. | 40  | Salam bânățean, produs crud-uscat, carne de porc, slănină, carne de vită, sare, condimente naturale, sare, antioxidant, conservant, stabilizatori, colorant natural, proteină vegetală extra, să nu conțină aditivi nocivi, să corespundă normelor C.E. în vigoare, să aibă aspect și culoare naturale proaspete, să nu conțină multă grăsime, zgârciuri și alte adaosuri neadevate, să nu prezinte urme de coloranți artificiali, să conțină un grad moderat de sare (și alte condimente), să fie gustos, 28% grăsime. Nu se admit goluri de aer mai mari de 3 mm. La tăiere să se mențină integritatea feliei în membrană, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și condimente. |
| 9  | Salam de șuncă Cal.I     | kg. | 100 | Produs fiert, din carne de porc, slănină, condimente naturale, sare, antioxidant, conservant, stabilizatori, colorant natural, proteină vegetală extra, să nu conțină aditivi nocivi, să corespundă normelor C.E. în vigoare, să aibă aspect și culoare naturale proaspete, să nu conțină multă grăsime, zgârciuri și alte adaosuri neadevate, să nu prezinte urme de coloranți artificiali, să conțină un grad moderat de sare (și alte condimente), să fie gustos, maxim 28% grăsime. Nu se admit goluri de aer mai mari de 3 mm. La tăiere să se mențină integritatea feliei în membrană, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și condimente.                                 |
| 10 | Salam tip Săsesc cal. I  | kg. | 120 | Produs fiert, din carne de porc, slănină, condimente naturale, sare, antioxidant, conservant, stabilizatori, colorant natural, proteină vegetală extra, să nu conțină aditivi nocivi, să corespundă normelor C.E. în vigoare, să aibă aspect și culoare naturale proaspete, să nu conțină multă grăsime, zgârciuri și alte adaosuri neadevate, să nu prezinte urme de coloranți artificiali, să conțină un grad moderat de sare (și alte condimente), să fie gustos, maxim 28% grăsime. Nu se admit goluri de aer mai mari de 3 mm. La tăiere să se mențină integritatea feliei în membrană, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și condimente.                                 |



|    |                          |     |     |  |
|----|--------------------------|-----|-----|--|
| 11 | Salam de porc            | kg. | 80  | <p>Produsul se prezintă sub forma unor batoane cilindrice cu diametru aprox. 80-120 mm și lungime între 40-50 mm și greutate 1,5-2,0 kg. în membrană peisabilă la fum. Suprafața să fie curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu, fără pete sau mucegai. Aspect pe secțiune: Compoziție perfect legată, compactă, mozaică, fără goluri de aer sau aglomerări de gel, grăsimi sub membrană. La feliere să își păstreze integritatea. Consistența: semitare, elastică. Culoare: specifică produselor afumate și membranelor utilizate. Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin (acru, mucegai, rănced etc), cu gust și miros de fum moderat. Ingrediente : Carne de porc, slănină. Nu se acceptă în rețetă carne dezosată mecanic, organe, amidonuri modificate și amidon.</p> |
| 12 | Salam sandwich toast     | kg. | 80  | <p>Produs din carne de porc. Produs fiert și afumat în membrană artificială necomesibilă.</p>  |
| 13 | Salam tip Victoria Cal.I | kg. | 100 | <p>Produs fiert, din carne de porc, slănină, condimente naturale, sare, antioxidant, conservant, stabilizatori, colorant natural, proteină vegetală kg extra, să nu conțină aditivi nocivi, să corespundă normelor C.E. în vigoare, să aibă aspect și culoare naturale proaspete, să nu conțină multă grăsime, zgârciuri și alte adaosuri neadevate, să nu prezinte urme de coloranți artificiali, să conțină un grad moderat de sare (și alte condimente), să fie gustos, maxim 28% grăsimi. Nu se admit goluri de aer mai mari de 3 mm. La tăiere să se mențină integritatea feliei în membrană, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsimi și condimente.</p>   |
| 14 | Salam de vară Cal.I      | kg. | 120 | <p>Produs afumat din carne de porc/vită slănină, condimente naturale, sare, antioxidant, conservant, stabilizatori, colorant natural, proteină vegetală extra, să nu conțină aditivi nocivi, să corespundă normelor C.E. în vigoare, să aibă aspect și culoare naturale proaspete, să nu conțină multă grăsime, zgârciuri și alte adaosuri neadevate, să nu prezinte urme de coloranți artificiali, să conțină un grad moderat de sare (și alte condimente), să fie gustos, maxim 28% grăsimi. Nu se admit goluri de aer mai mari de 3 mm. La tăiere să se mențină integritatea feliei în membrană, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsimi și condimente.</p>  |


  
**Aprobat,**  
**Director General Adjunct**  
**Luana - Mădălina Crăciun**

**Verificat,**  
**Șef Birou Achiziții Publice, Aprovizionare**  
**Roxana Puchianu**

Comisia de elaborare:

- dl. Nicolae Mereș – consilier achiziții publice, Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare

- dl. Alexandru Grigoruț – consilier achiziții publice, Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare

- d-na Daniela Bogdan – inspector de specialitate, Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare